MONTE FASOLO

www.levolpi.it

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG PASSITO BIOLOGICO

100% MOSCATO GIALLO

Vitigno: Moscato Giallo 100%
Zona di Produzione: Baone e Cinto Euganeo - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: -

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso
Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz
Resa per ettaro: 60-80 qli/h

METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: pigiatura e fermentazione lenta in acciaio a temperatura controllata successiva ad un periodo di circa centoventi giorni di appassimento naturale in graticci a umidità costante.
Affinamento: affinamento in barrique di legno di acacia per 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo carico con riflessi dorati.
Profumo: intenso, complesso e aromatico, dominano gli agrumi canditi e i fiori di Zagara, che si fondono con note di albicocca secca e uva passa, miele di acacia e spezie dolci.
Gusto: dolce, ricco e morbido, bilanciato da buona acidità. Lungo e persistente con finale aromatico e minerale.
Abbinamenti: classico vino da dessert e da meditazione.
Temperatura di servizio: 14°-16°
Residuo zuccherino: 120 g/l
Gradazione alcolica: 14%